



Gin con note erbacee, agrumate e speziate

<b>Nome:</b>	Fred Jerbis Gin
<b>Produttori:</b>	Opificio Fred SRL
<b>Importatori:</b>	Vino & Design
<b>Metodo:</b>	Distilled Gin
<b>Provenienza:</b>	Italia
<b>Gradazione:</b>	43.00%
<b>Formato:</b>	700ml
<b>Sito:</b>	<a href="http://www.fredjerbis.com">www.fredjerbis.com</a>
<b>Botaniche:</b>	

Agrumi Siciliani, Arance siciliane, Finocchio Rosso, Ginepro umbro, Lavanda Sclarea, Santoreggia, Timo

## Gusto

Fred Jerbis Gin si riconosce subito: è un distillato dal colore giallo paglierino e ricco di profumi e sentori, prima erbacei e poi speziati dati dalle 43 botaniche. E' complesso, ma talmente ben equilibrato da risultare semplice. Al naso predomina il ginepro, mentre i sentori dell'alcol quasi non si percepiscono. Al palato è delicato, con note erbacee, agrumate e speziate; nessun sentore prevarica l'altro, ma si uniscono in una sinfonia di aromi.

## Produzione

Quella di Fred Jerbis Gin è una ricetta semplice. La base alcolica e gli estratti botanici sono distillati in parti eguali. Dodici delle 43 botaniche sono coltivate personalmente da Federico Cremasco, il creatore del gin, nel pordenonese. Alcune piante fresche sono distillate in corrente di vapore da un fornitore esterno di Pordenone, mentre altre sono sottoposte a estratto da macerazione al giusto grado alcolico nel periodo più adatto a preservare i loro principi attivi. Il ginepro proviene dall'Umbria e viene distillato in alcol nella bassa friulana. Distillati ed estratti vengono poi uniti assieme all'opificio di Spilimbergo, secondo una ricetta italiana segreta del 1946. Qui il gin viene imbottigliato in bottiglie da mezzo litro perché possa essere consumato prima che le piante perdano il principio attivo.

## Curiosità

Fred Jerbis è un nome di fantasia che trae spunto dal nome del suo fondatore, Federico Cremasco, e dalla parola "jerbis", che in friulano significa "erbe", che insieme fanno pensare a un nome britannico, patria del gin. Fred Jerbis Gin è made in Friuli e tutti gli ingredienti sono italiani al 100%. Nasce dalla passione di Federico per le piante officinali e la sua idea era quella di partire da estratti botanici italiani per sviluppare un gin mediterraneo. Federico Cremasco spiega: "L'ispirazione che mi ha portato a pensare a un gin italiano è la stessa che ha portato i monaci ad aggiungere l'alcol agli estratti naturali: la conservazione dei principi attivi delle piante." Sull'etichetta è indicato il numero 43 perché 43 sono i gradi del gin e il numero delle botaniche